Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

HOW TO USE

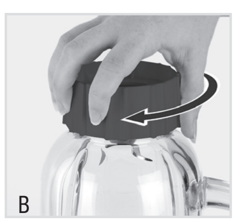
This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blending jar upside down and place flat on countertop or work surface.
2. Put gasket on top of blade assembly. Place blade assembly with gasket into bottom opening of the jar with blades facing down.
3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight (B).
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap onto blending jar.
6. Uncoil power cord from storage area under the base.



B

Note: Do not plug in the cord.

7. Place jar assembly on base, making sure it is pressed firmly into place. (Jar base should not extend more than ⅛-inch above the rim at the top of the base.)
8. Blender is now ready for use.

USING YOUR BLENDER

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, cheese, nuts and coffee beans, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. **Press the High or Low button; then select the speed that best suits your desired task. To switch speeds, press the High or Low button and the new speed desired.**
6. When blending thick mixtures, such as smoothies, power drinks and milkshakes press the Pulse button several times to begin the blending process. Press the Pulse button for no more than 5 seconds at a time. This helps break up the ice and distribute the ingredients.
7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening.

Important: Do not remove the lid while the blender is running.

8. When finished, press the Pulse/Off button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
9. To remove the jar, grasp the handle and lift straight up. Do not twist the jar.
10. Remove lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than ¾-inch for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the OFF button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.

Important: Blender should always have lid in place when in use.
Caution: Do not place blending jar on base when motor is running.

- The lid cap holds up to 1 oz. liquid and can be used as a measure and when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor.
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blending jar is completely dry.
- When using PULSE function use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use pulse for more than 2 minutes.
- Use the PULSE button to begin the blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed such as when preparing thick smoothies or milkshakes, chopping nuts or grinding coffee beans.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending, press the OFF button at any time.
- When blending hot liquids always let them cool at least 5 minutes before blending. Before beginning to blend, remove the lid cap and push it back with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use lowest speed. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time.
- DO NOT place any of the following in the blender:
  - Large pieces of frozen foods
  - Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
  - Bones
  - Hard salami, pepperoni and hard sausages
  - Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blending jar)
- Several other don'ts:
  - Do not operate blender without the lid on the blending jar
  - Do not store foods in the blending jar
  - Do not overfill the blender. (The blender is more efficient with less rather than more.)
  - Do not use pulse for more than 10 seconds at a time. Release the PULSE button; allow the blender to rest briefly, then continue.
  - Do not run blender for longer than 30 seconds when using dry foods and 2 minutes when blending liquids. Scrape down sides on blending jar, if necessary and continue blending.
  - Do not use if blender jar is chipped or cracked
- Tasks not recommended for the blender:
  - Whipping cream
  - Beating egg whites
  - Mixing dough
  - Mashing potatoes
  - Grinding meats
  - Extracting juice from fruits and vegetables

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Before cleaning, turn off and unplug appliance.
2. Lift blending jar by handle off power base.
3. Remove jar base by turning counterclockwise until loose.
4. Remove gasket and blade assembly.

Caution: Blades are sharp, handle carefully.

5. Remove lid and lid cap.
6. Wash removable parts by hand or in your dishwasher. Place jar on bottom rack and rest of parts on top-rack only.

Important:

- **Do not place jar parts in boiling liquids.**
- **Do not immerse base in liquid. Wipe base with damp cloth and dry thoroughly.**
- **Remove stubborn spots by rubbing with damp cloth and nonabrasive cleaner.**

Note: If liquids spill onto base, wipe with damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

QUICK CLEANING

For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar. Cover and blend for about 30 seconds. Discard liquid and rinse jar thoroughly.

STORAGE

For convenient storage, wrap the cord around the feet on the bottom of the blender base.

SPEED CHART

Pulse/Off	Use for thick mixtures
Stir	Liquefy frozen juices, drink mixes and con-densed soups Prepare salad dressings Blend puddings Puree hot liquids
Mix	Aerate soups and beverages
Blend	Blend salsas Prepare sauces Remove lumps from gravies
Crumb	Make cookie, cereal and bread crumbs
Chop	Chop fruits and vegetables Chop cooked meats
Clean	Blend drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender
Grate	Grate hard cheeses and vegetables Make superfine sugar
Beat	Chop nuts, coarse-to-fine Grind coffee beans, spices and chocolate Grind hard cheese, cooked meats and coconut
Puree	Puree baby foods – fruits and vegetables
Liquefy	Blend protein drinks Liquefy frozen drinks; smoothies
Whip	Blend pancake and waffle batter or mixes Beat eggs for omelets and custards
Smoothie	Blend milk shakes and malts Prepare smoothies
HI/LO	Select to change speed between Hi and Lo Hi – the button is out Lo – the button is in

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(Aplica solamente en Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.

Sello del Distribuidor: Fecha de compra: Modelo:	Código de fecha / Date Code

475 W 120 V~ 60 Hz

Applica

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

BLACK&DECKER®



USA/Canada **1-800-231-9786**
Accessories/Parts
1-800-738-0245
Register your product at
www.prodprotect.com/applica

EE.UU/Canadá **1-800-231-9786**
México **01-800-714-2503**
Accesorios/Partes
1-800-738-0245
Registre su producto a
www.prodprotect.com/applica

USA/Canada **1-800-231-9786**
Accessoires/Pièces
1-800-738-0245
Inscrire votre à l'adresse
www.prodprotect.com/applica

Model/Modelo/Modèle
❍ **BL2500S** ❍ **BL2500SC**



700 PEAK WATT BLENDER

†1. Measuring cup lid insert (Part # Y-950-01)
†2. Lid (Part# Y-951-07)
†3. Perfect Pour™ glass blending jar (6-cup / 48 oz.) (Part# Y-951-13)
4. Handle
†5. Gasket (Part # Y-951-33)
†6. Blade assembly (Part # Y-951-09)
†7. Jar base (Part# Y-951-05)
8. Stability interlock system
9. Blender base
10. Control panel

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

LICUADORA DE 700 VATIOS

†1. Tapa con taza medidora (Pieza No Y-950-01)
†2. Tapa (Pieza No Y-951-07)
†3. Jarra de vidrio Perfect Pour™ (48-oz. / 1.4 l) (Pieza No Y-951-13)
4. Asa
†5. Junta (Pieza No Y-951-33)
†6. Cuchillas (Pieza No Y-951-09)
†7. Base de la jarra (Pieza No Y-951-05)
8. Sistema de estabilidad con cierre
9. Base de la licuadora
10. Panel de control

Nota: † indica las piezas extraíbles o reemplazables por parte del consumidor

MÉLANGEUR D'UNE PUISSANCE DE POINTE DE 700 W

† 1. Tasse à mesurer intégrée au couvercle (pièce n° Y-950-01)
†2. Couvercle (pièce n° Y-951-07)
† 3. Récipient en verre gradué Perfect Pour^MC (6 tasses / 48 oz) (pièce n° Y-951-13)
4. Poignée
†5. Joint d'étanchéité (pièce n° Y-951-33)
†6. Lames (pièce n° Y-951-09)
†7. 7. Base du récipient (pièce n° Y-951-05)
8. Système de verrouillage pour la stabilité
9. Base du mélangeur
10. Panneau de commande

Remarque : Le symbole « † » indique une pièce amovible/ remplaçable par l'utilisateur.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando licue líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.

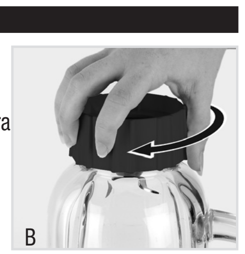
COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PARA COMENZAR

- Lave las piezas separables cómo se indica en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo; luego séquelo bien.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA


B

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque la junta encima de las cuchillas. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
3. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada (B).
4. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
6. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.

Nota: No enchufe el cable.

7. Coloque la jarra en la base de la licuadora y verifique que esté encajada firmemente en su lugar. (La jarra no debe extenderse más de $^{1}/_{8}$ de pulgada por encima del borde en la parte superior de la base.)
8. La licuadora ya está lista para el uso.

USO DE LA LICUADORA

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en un tomacorriente estándar.

Nota: Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo, queso, frutos secos o granos de café, coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.

5. **Presione el botón de velocidad alta (High) o baja (Low); después seleccione la velocidad que necesite. Para cambiar de velocidad, presione el botón de velocidad alta (High) o velocidad baja (Low) y la velocidad deseada.**
6. Para licuar mezclas espesas, como batidos y bebidas de proteína, presione el botón de pulso (PULSE) varias veces para comenzar a licuar. Presione el botón de pulso (PULSE) por no más de 5 segundos a la vez. Esto ayuda a triturar el hielo y a distribuir los ingredientes.
7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura.

Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento.

8. Al terminar, pulse el botón de pulso/apagado (PULSE/OFF). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado por completo antes de intentar retirar la jarra de la base de la licuadora.
9. Para retirar la jarra, sujete el asa y sáquela en línea directa hacia arriba.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

CONSEJOS Y TECNICAS PARA LICUAR

- Pique los alimentos que va a licuar en pedazos de no más de ¾ de pulgada.
- Al preparar las comidas con diferentes ingredientes, siempre debe licuar los líquidos primero.
- Cuando los ingredientes salpiquen a los lados de la jarra o la mezcla esté muy espesa, presione el botón de pulso/apagado (Pulse/Off) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de goma para raspar los lados de la jarra hacia abajo y redistribuir los alimentos a las cuchillas. Coloque la tapa de nuevo antes de continuar licuando.

Importante: El aparato siempre debe estar tapado mientras esté en uso.
Precaución: No coloque la jarra de la licuadora sobre la base cuando el motor esté andando.

- El tapón de la tapa sostiene hasta 1 oz. de líquido; puede usarse cómo medida y para añadir ingredientes cómo jugos, leche, crema y licor.
- Cuando vaya a picar migajas de pan, nueces o moler café, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Al usar la función de pulso (PULSE) hágalo por intervalos cortos. No debe usar esta función por más de 2 minutos.
- Use el botón de pulso (PULSE) para comenzar el proceso de licuado al preparar bebidas que incluyan cubitos de hielo; esto ayuda a lograr una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) es beneficiosa cuando se necesitan pequeños arranques de potencia, por ejemplo, al preparar batidos o licuados de frutas; moler nueces o granos de café.
- Al comenzar a licuar, comience con una velocidad baja y luego incremente a una más rápida si es necesario.
- Para parar de licuar, presione el botón de pulso/apagado (Pulse/Off) en cualquier momento.
- Permita siempre que los ingredientes calientes se refresquen al menos 5 minutos antes de licuarlos. Antes de comenzar a licuar, retire el tapón de la tapa y cubra el agujero con un paño. Use solamente la velocidad más baja y no licue más de 2½ a 3 tazas a la vez.
- NO COLOQUE ninguno de estos ingredientes en la licuadora:
  - Pedazos grandes de alimentos congelados
  - Alimentos duros, cómo nabos, boniatos o papas crudas
  - Huesos
  - Salami, salchichón o salchichas duras
  - Líquidos hirviendo (permita que se refresquen por 5 minutos antes de colocarlos dentro de la licuadora)
- Otras prohibiciones importantes:
  - No deje la licuadora funcionar sin colocarle la tapa a la jarra.
  - No almacene alimentos en la jarra de la licuadora.
  - No sobrellene la licuadora (Cuanto menor es la cantidad de ingredientes, más efectiva es la licuadora)
  - No coloque líquidos hirviendo dentro de la licuadora
  - No use la función de PULSO por más de 10 segundos a la vez. Libere el botón PULSE; permita que la licuadora descanse brevemente y luego continúe.
  - No deje que la licuadora funcionar por más de 30 segundos cuando esté usando ingredientes secos ni por más de 2 minutos cuando esté mezclando líquidos. Raspe los lados de la licuadora hacia abajo, si es necesario, y luego continúe licuando.
  - No use la jarra si está rajada o astillada.
- Trabajos no recomendables para la licuadora:
  - Batir crema
  - Batir claras de huevo
  - Mezclar maza
  - Hacer puré de papas
  - Moler carnes
  - Extraer jugo de frutas y vegetales

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Agarre la jarra por el asa para extraerla de la base eléctrica.
3. Retire la jarra haciéndola girar en sentido antihorario hasta que se suelte.
4. Retire la junta y las cuchillas.

Precaución: Las cuchillas están afiladas y deben manejarse con sumo cuidado.

5. Retire la tapa y el tapón.
6. Lave las piezas desmontables a mano o en una máquina lavaplatos. Coloque jarra en la cesta inferior de la máquina y el resto de las piezas sólo en la cesta superior.

Importante:

- **No introduzca las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base de la licuadora en líquido; límpiela con un paño humedecido y seque bien.**
- **Retire las manchas rebeldes frotando con un paño humedecido y un producto no abrasivo.**

Nota: Si se salpica con líquidos la base eléctrica, limpie con un paño humedecido y seque bien. No utilice detergentes ni estropajos abrasivos para limpiar las piezas o los acabados.

LIMPIEZA RÁPIDA

Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de líquido para lavar platos en la jarra de la licuadora. Cúbrala y déjela licuardurante alrededor de 30 segundos. Deseche el líquido y enjuague bien la jarra.

ALMACENAMIENTO

Para un práctico almacenamiento, enrolle el cable alrededor de los soportes en el inferior de la base de la licuadora.

GUÍA DE VELOCIDADES

Pulso/ Apagado	Para mezclas espesas
Remover	Licuar zumos congelados, mezclas para beber y sopas condensadas Preparar aderezos para ensaladas Hacer mezclas tipo pudin Hacer puré de líquidos calientes
Mezclar	Espumar sopas y bebidas
Mezclar	Mezclar salsas Preparar salsas Eliminar grumos de las salsas
Desmigar	Picar galletas, cereales y hacer pan rallado
Trocear	Trocear frutas y hortalizas Trocear carnes preparadas
Limpiar	Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora
Rallar	Para rallar quesos duros y hortalizas Hacer azúcar glas
Moler	Picar nueces, finas o en trozos grandes Moler granos de café y especias, rallar chocolate Rallar quesos duros o coco, y picar carnes preparadas
Hacer puré	Elaborar papillas infantiles – hacer puré de frutas y hortalizas
Licuar	Mezclar bebidas proteínicas Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de yogur
Batir	Hacer masas y mezclas para tortitas y gofres Batir huevos para tortillas y flanes
Batidos	Elaborar batidos y malteados Preparar batidos de yogur
Alta/Baja	Seleccione para cambiar de velocidad entre alta y baja Alta (HI) – botón no pulsado Baja (LO W) – botón pulsado

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non recommandés par le fabricant peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Garder mains et ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer les lames sur la base sans avoir installer correctement le bocal.
- Toujours utiliser le mélangeur lorsque le couvercle est en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la pièce centrale du couvercle.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvem ent du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés

CORDON ÉLECTRIQUE

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

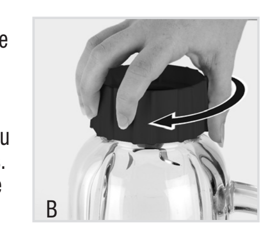
UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Essuyer les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un linge humide; bien assécher.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT


B

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus des lames. Insérer les lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas.
3. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
4. Retourner le récipient à l'endroit.
5. Placer le couvercle (avec le bouchon) sur le récipient.
6. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base du mélangeur.

Remarque : Ne pas brancher le cordon d'alimentation.

7. Placer le récipient sur la base en veillant à ce qu'il y soit solidement fixé. (la base du récipient ne doit pas dépasser le rebord supérieur de la base du mélangeur de plus de 0,3 cm (1/8 po).
8. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt.
2. Mettre les aliments dans le récipient en commençant par les liquides.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que la tasse à mesurer intégrée au couvercle est bien en place.
4. Placer le récipient sur la base du mélangeur.
5. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

Remarque : Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tells que de la glace, du fromage, des noix et des grains de café, placer la main sur le couvercle.

6. Appuyer sur la touche de vitesse haute (HI) ou basse (LO), puis sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche en question. Pour modifier la vitesse, appuyer sur la touche de vitesse haute (HI) ou basse (LO) pour obtenir la nouvelle vitesse désirée (voir le TABLEAU DES VITESSES).
7. Pour les mélanges épais, tels que les yogourts fouettés, les boissons énergisantes ou les laits frappés, appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) plusieurs fois pour commencer à mélanger. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant un maximum de 5 secondes à la fois. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.
8. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'orifice.

Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

9. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touché d'impulsion/arrêt (PULSE/OFF). S'assurer que les lames ont cessé complètement de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.
10. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le soulever bien droit. Ne pas tourner le récipient.
11. Retirer le couvercle pour verser le contenu.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE

- Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (¾ po) ou moins avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche d'arrêt (OFF) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle en place et recommencer à mélanger.

Important: Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.
Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.

- Le bouchon du couvercle peut contenir 30 ml (1 oz) de liquide et peut servir à mesurer et à ajouter des ingrédients comme les jus, le lait, la crème et les liqueurs.
- Lorsqu'on désire faire de la chapelure, concasser des noix ou moudre des grains de café, s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Utiliser la touche d'impulsion (PULSE) pour de très courtes durées (par petits coups)Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche d'impulsion pendant plus de 2 minutes.
- Pour préparer des boissons contenant des glaçons, utiliser la touche d'impulsion (PULSE) pour commencer; cela permet d'obtenir une texture plus onctueuse.
- La fonction d'impulsion (PULSE) convient bien lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de frappés aux fruits ou de laits frappés épais, pour hacher des noix ou moudre des grains de café.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil à n'importe quel moment, appuyer sur la touche d'arrêt (OFF).
- Pour mélanger des ingrédients chauds, toujours les laisser refroidir au moins 5 minutes avant de les mélanger. Avant de commencer à mélanger, retirer le bouchon du couvercle, puis le remettre en place en positionnant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Recouvrir le couvercle d'un linge pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 625 à 750 ml (2 ½ à 3 tasses) à la fois.
- Ne mettre AUCUN des éléments suivants dans le mélangeur :
  - De gros morceaux d'aliments congelés
  - Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues
  - Des os
  - Du salami dur, du pepperoni et des saucisses dures
  - Des liquides bouillants (laisser refroidir 5 minutes avant de verser dans le récipient)
- Autres choses à éviter :
  - Ne pas faire fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle n'est pas sur le récipient
  - Ne pas conserver d'aliments dans le récipient
  - Ne pas trop remplir le récipient. (Le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup.)
  - Ne pas utiliser la touche d'impulsion pendant plus de 10 secondes à la fois. Relâcher la touche d'impulsion (PULSE), laisser les aliments se déposer au fond du récipient brièvement, puis continuer.
  - Ne pas faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 30 secondes dans le cas d'aliments secs et 2 minutes dans le cas de liquides. Racler les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
  - Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.
- Applications non recommandées pour le mélangeur :
  - Fouetter de la crème
  - Battre des blancs d'œuf
  - Pétrir de la pâte
  - Réduire des pommes de terre en purée
  - Broyer de la viande cru
  - Extraire le jus de fruits ou de légumes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, l'arrêter et le débrancher.
2. Soulever le récipient pour le dégager de la base du mélangeur.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévisse.
4. Retirer le joint d'étanchéité et les lames.

Mise en garde : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.

5. Retirer le couvercle et son bouchon.
6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Le récipient doit être placé dans le panier inférieur et les autres pièces dans le panier supérieur seulement.

Important:

- **Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.**
- **Ne pas plonger la base de l'appareil dans un liquide. Essuyer la base de l'appareil avec un chiffon humide et bien l'assécher.**
- **Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.**

Remarque : Si un liquide se renverse sur la base du mélangeur, l'essuyer avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

NETTOYAGE RAPIDE

Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle. Mettre le couvercle et mélanger pendant environ 30 secondes. Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

RANGEMENT

Pour faciliter le rangement, enrouler le cordon autour des pattes situées sous la base du mélangeur.

TABLEAU DES VITESSES

Impulsion/ Arrêt (Pulse/ Off)	Préparer des mélanges épais
Remuer (Stir)	Liquéfier des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Préparer des vinaigrettes Mélanger des crèmes-desserts Mettre en purée des liquides chauds
Malaxer (Mix)	Aérer les soupes et les boissons
Mélanger (Blend)	Mélanger de la salsa Préparer des sauces Éliminer les grumeaux des sauces
Réduire en miettes (Crumb)	Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure
Hacher (Chop)	Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite
Nettoyer (Clean)	Mélanger une goutte de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur
Râper (Grate)	Râper des fromages durs et des légumes Préparer du sucre en poudre
Battre (Beat)	Hacher des noix, de grossièrement à très fin Moudre des grains de café et des épices et hacher du chocolat Moudre du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco
Réduire en purée (Puree)	Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes
Liquéfier (Liquefy)	Mélanger des boissons protéinées Liquéfier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits
Fouetter (Whip)	Préparer de la pâte ou des mélanges à crêpes et à gaufres Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans
Frappés aux fruits (Smoothie)	Préparer des laits frappés et des laits maltés Préparer des frappés aux fruits
Haute/Basse (HI/LO)	Sélectionner la haute ou la basse vitesse Haute vitesse – la touche est proéminente Basse vitesse – la touche est enfoncée

Made in People's Republic of China.
Printed in People's Republic of China.
Fabricado en la República Popular de China.
Impreso en la República Popular de China.
Fabriqué en République populaire de Chine.
Imprimé en République populaire de Chine.

2012/5-4-31 E/S/F